



essen und genießen am **diako**

 restaurant
 cafe
 lounge

Unsere Öffnungszeiten: Ab 01.06.2022

Montag bis Freitag von 09.00 bis 18.00 Uhr

Küche durchgehend von 11.00 bis 17.00 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertage geschlossen.

Eine Feier außerhalb der Öffnungszeiten ist auf Anfrage jederzeit möglich.

Unsere Räume:

Gastraum: bis zu 60 Personen

Nebenraum „Gartenblick“:

bis zu 38 Personen

Sonnenterrasse bis zu 60 Personen

zeit.los restaurant/cafe

Frölichstr.13, 86150 Augsburg

Tel: 0821-31606321

info@zeitlos-augsburg.de

www.zeitlos-augsburg.de

Auf ein Wort...

Liebe Gäste,

Starten Sie mit einem leckeren Frühstück aus unserer neuen Frühstückskarte in den Tag!

Montag-Freitag von 09.00 – 11.00Uhr.

Es kann manchmal zu etwas längeren Wartezeiten kommen, da wir Ihre Speisen stets frisch zubereiten.

Wir bitten um Verständnis.

Ihr Zeitlos-Team

Wenn`s mal schnell gehen muß...

Kartoffelsuppe mit Wiener	€ 9,80
Curry-Kokos-Suppe mit Knuspergarnele groß -dazu reichen wir Minibrötchen	€ 9,20
Allgäuer Kässpätzlen mit Schmelzzwiebeln und kleinem Blattsalat	€ 9,20
Flammkuchen „Tradition“ mit Speck und Zwiebeln und kleinem Salat	€ 11,30
Flammkuchen „Mediterran“ mit Weichkäse, Tomaten und Peperoni und kleinem Salat	€ 11,30
Schlutzkrapfen, gefüllt mit Spinat und Ricotta, in Butter mit Parmesan	€ 9,40
Pfifferlingteigtaschen mit gebratenen Pilzen und mariniertem Rucola	€ 10,20
Paar Wiener /Debrecziner mit Brot und Senf	€ 5,50

Netzwerk: gast Benutzername:Passwort:

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

*¹mit Farbstoffen *²mit Konservierungsstoff, *³mit Antioxidationsmittel, *⁴mit Geschmacksverstärker, *⁵geschwefelt, *⁶geschwärzt, *⁷mit Phosphat, *⁸ koffeinhaltig, *⁹chininhaltig, *¹⁰mit Süßungsmitteln, *¹¹enthält eine Phenylalaninquelle

*^HEier, *^FFisch, *^KKrebstiere, *^RSellerie, *^ASesamsamen, *^DSchwefeldioxid und Sulphite, *^EErdnüsse, *^Gglutenhaltiges Getreide, *^PLupine, *^SSchalenfrüchte, *^NSenf, *^OSojabohnen, *^WWeichtiere, *^LLaktose, *^{G1}Weizen, *^{G2}Roggen, *^{G3}Gerste, *^{G4}Hafer, *^{S0}kann Spuren von Nüssen enthalten, *^{S1}Mandel, *^{S2}Haselnuss, *^{S3}Walnuss, *^{S4}Cashewnuss, *^{S5}Pecannuss, *^{S6}Pistazie, *^{S7}ParanussEine detaillierte Liste der Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unserem Serviceperso

Eilles Teewelt

Glas je Sorte € 2,60

- **Darjeeling Royal:** (3 Minuten)
Spitzenqualität aus der Sommerpflückung – zartblumig
- **Earl Grey Premium:** (3 Minuten)
Feinster Darjeeling- u. Assamtee mit dem Duft der Bergamotte
- **Grüntee Sonne Asiens:** (2-3 Minuten)
Superior Blatt , unfermentiert, zart und angenehm herb
- **Pfefferminzblätter:** (5-8 Minuten)
Besonders aromatisch und erfrischend mit ätherischen Ölen
- **Kamillenblüten:** (5-8 Minuten)
angenehm beruhigend und ausgleichend
- **Sommerbeeren Früchte:** (5-8 Minuten)
Liebliche Fruchtemischung mit Erdbeer-Himbeer-Note
- **Tea Spa Magica:** (5-8 Minuten)
Traumhaft fruchtige Kräuterkomposition
mit zartem Apfel-Quittenaroma
- **Rooibos Vanilla:** (5-8 Minuten)
Südafrikanischer Rotbusch mit feiner Vanillenote
- **Kräutergarten:** (5-8 Minuten)
Reine Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze,
Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille

Unsere Wochenkarte

20.06.2022 bis 24.06.2022

von 11.00 bis 17.00 Uhr

Kartoffelsuppe mit Wienerle	€ 4,90
Zeitlos-Gröstl mit 2 Spiegeleiern und kleinem Salat	€ 10,80
Gebratener Seelachs auf Meerrettich-Dillsoße mit Karottengemüse und Röstinchen	€ 11,80
Vegetarisch gefüllter Wrap mit Guacamole und Grillgemüse, an buntem Salatbouquette	€ 10,90
Großer bunter Salatteller mit Thunfisch, Mais , Oliven und roten Zwiebeln	€ 10,90
Pasta „Gärtnerinnen Art“ mit frischem Gemüse und kleinem Salat	€ 9,90
Bärlauchkässpätzl mit Blattsalat -als kleine Portion	€ 10,20 € 8,20
Veggie Burger mit Beilagen nach Wahl: Pommes, Süßkartoffel-Pommes oder gemischtem Salat	€ 11,90
Bunter Wurstsalat mit Brot	€ 8,50
Bunter Wurstsalat mit Käse und Brot	€ 9,50
Geeister Kaiserschmarrn mit marinierten Erdbeeren	€ 6,90

Alle Gerichte können auch mitgenommen werden!

zeitlos - Suppen und Salate

Suppen

Kartoffelsuppe mit Wienerle € 4,90

Curry-Kokossuppe
mit gebackener Knuspergarnele € 4,60

Salate

Großer bunter Salatteller mit
gebackenem Camembert und Preiselbeeren € 12,20

Kleiner Beilagensalat € 4,80

Zu allen Salaten servieren wir Minibrötchen.

Bitte wählen Sie nach Wunsch Ihr eigenes Dressing:

Dressing des Monats:

Orangen-Dressing

- Hausdressing
- Balsamico-Thymiandressing

Kräuterbitter

Averna 32% 2 cl € 2,50

Ramazotti 30% 2 cl € 2,50

Grappa

Grappa Alexander
di Prosecco 38% 2 cl € 3,20

Cognac

Remy Martin 40% 2 cl € 4,10

Whisky

Johnnie Walker
Red Label*1 40% 4 cl € 5,80

Spirituosen

Obstler 38% 2 cl € 2,50

Williams Christ 40% 2 cl € 2,50

Warme Getränke

Kaffee

Tasse Kaffee	€ 2,50
Haferl Kaffee	€ 3,90

Kaffeespezialitäten

Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,80
Espresso Macchiato	€ 2,40
Cappuccino	€ 3,20
Großer Cappuccino (doppelter Espresso)	€ 4,20
Milchkaffee	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 3,60
Auch erhältlich mit Hafermilch	
Aufpreis	€ 0,30
Heiße Schokolade	€ 3,00
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,40

Latte Macchiato geeist	€ 3,50
wahlweise mit Kokos, Schokoladen oder Mandelsirup	€ 0,50

zeitlos – die Spezialitäten

Pikantes Thai-Gemüsecurry mit Reis	€ 11,90
- mit gebratenem Garnelen	€ 13,90

Gemischter Fischteller mit buntem Gemüse und Reis	€ 14,90
--	---------

Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Ricotta in Butter geschwenkt und Parmesan	€ 9,40
---	--------

Gebratene Rinderleber an Cranberrysoße, mit Bratkartoffeln und kleinem Salat	€ 12,80
---	---------

Alle Gerichte können auch vorbestellt und mitgenommen werden!

zeitlos – die Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb € 19,80
mit Pommes Frites und Blattsalat

➤ als kleine Portion € 14,90

Allgäuer Kässpätzlen € 9,20

mit Schmelzzwiebeln und Blattsalat

➤ als kleine Portion € 7,20

Rotweine

Merlot Veneto / Italien

2017er Trebaseleghe, Weinkellerei Vinsac S.r.l.,

IGT trocken 0,25 l € 5,80

samtige Tannine, schöner runder und weichen Charakter 0,50 l € 11,50

Blauer Zweigelt / Österreich

2019er Traismaurer Weinberge, Winzer Krems,

Qualitätswein trocken 0,25 l € 5,80

leicht bekömmlich mit harmonischen Süßkirsch-Aromen 0,50 l € 11,50

Rosé / Italien

Bardolino Chiaretto

2019er Chiaretto, DOC

Weinkellerei Pasqua Bardolino, 0,25 l € 5,80

junger duftender Rosé mit feinherbem Geschmack 0,50 l € 11,50

Weissweine

Grüner Veltliner* / Österreich

2020er Traismaurer Weinberge, Winzer Krems,

Qualitätswein trocken 0,25 l € 5,80

frischer und spritziger „Heuriger“ 0,50 l € 11,50
mit leicht würzigen Noten

Riesling / Deutschland

2018er Riesling Rheinhessen,

Weinkellerei Reh Kendermann, QbA trocken 0,25 l € 5,80

leicht, beschwingt und elegant 0,50 l € 11,50
mit feifruchtigen Aromen

071 Chardonnay Trevenezie/Veneto

2020er Trebaseleghe, Weinkellerei Vinsac S.r.l.

fruchtig, trocken

0,25 l € 5,80

0,50 l € 11,50

zeitlos – kleiner Hunger

Flammkuchen

Flammkuchen „Tradition“ € 11,30
mit Speck und Zwiebel
und kleinem Salat

Flammkuchen „Mediterran“ € 11,30
mit Weichkäse, Tomaten und Peperoni
und kleinem Salat

Ein paar Wienerle/Debrecziner
mit Senf und Brot € 5,50

Portion Pommes mit Mayo oder Ketchup € 5,40

Süßkartoffelpommes
mit Cheddar-Cheese- Dip und BBQ-Dip € 7,80

Wechselnde Auswahl in der Kuchenvitrine

Aperitif

Prosecco spumante	0,10 l	€ 4,10
Prosecco spumante	0,75 l	€ 28,70
Prosecco mit Aperol	0,10 l	€ 4,60
Sprizz	0,20 l	€ 6,20
Campari	4 cl	€ 3,80
Campari Orange / Campari Soda	0,20 l	€ 6,80

Biere aus dem Brauhaus Riegele Augsburg**Bier vom Fass**

Commerzienrat Privat	0,50 l	€ 3,70
	0,33 l	€ 2,70

Flaschenbiere

Riegele Hefe Weisse	0,50 l	€ 3,80
Kellerbier, naturtrüb und unfiltriert	0,50 l	€ 3,80
Aechtes Dunkles	0,50 l	€ 3,80
Leichte Weisse	0,50 l	€ 3,80
Alte Weisse	0,50 l	€ 3,80
Alkoholfreie Weisse	0,50 l	€ 3,80
Augsburger Herren Pils	0,33 l	€ 3,60
Alkoholfreies Bier	0,50 l	€ 3,70

Tafelwasser

Granderwasser (still oder gesprudelt)	0,20 l	€ 1,90
	0,40 l	€ 2,90
Granderwasser Karaffe	0,50 l	€ 3,60

Mineralwasser

Mozart Quelle Fortissimo	0,33 l	€ 2,80
Mozart Quelle Fortissimo / Allegro	0,75 l	€ 4,90

Fruchtsaft

Ananassaft	0,20 l	€ 2,60
Orange	0,20 l	€ 2,60
Apfel naturtrüb	0,20 l	€ 2,60

Fruchtnektar

Johannisbeere schwarz	0,20 l	€ 2,60
Maracuja	0,20 l	€ 2,60
Rhabarber	0,20 l	€ 2,60
Saftschorle	0,20 l	€ 2,60
Saftschorle	0,40 l	€ 3,60

Limonade

Bionade Holunder / Bionade Orange	0,33 l	€ 3,40
Spezi	0,33 l	€ 3,40
Coca-Cola / Coca-Cola light	0,33 l	€ 3,40
Zitronenlimonade	0,20 l	€ 2,40
Ginger Ale, Bitter Lemon	0,20 l	€ 2,80